

Kimchi moussaka

Total tid **73 Min.** 3 Min. Tid för förberedelse **70 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För fyllningen:

400 g	kinakål, hackad
150 ml	rapsolja
750 g	lammfärs
750 g	fläskfärs
250 ml	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
300 g	skållade tomater
5 g	spiskummin
1,2 kg	aubergine, skuren i ca. 1 cm tjocka skivor

Till béchamelsåsen:

100 g	smör
100 g	vetemjöl, typ 405
1 liter	mjölk
2 g	mald muskotnöt
5 g	salt
2 g	malen peppar

Till garneringen:

10 g	hackad koriander
-------------	------------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Stek kinakålen i 50 ml rapsolja tillsammans med köttet. Tillsätt Kikkoman Kimchi Chilisås, skållade tomater och spiskummin. Sjud på låg värme i ca. 30 minuter.

Steg 2

Stek aubergineskivorna i resterande olja i ca. 6 minuter på varje sida tills de är gyllenbruna, låt rinna av på hushållspapper.

Steg 3

Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och fräs i 2-3 minuter. Tillsätt gradvis den kalla mjölken och rör om med en visp tills det är slätt. Sjud i ca. 5 minuter och smaka av med muskotnöt, salt och peppar.

Steg 4

Lägg hälften av de stekta aubergineskivorna i en ugnssäker form. Häll över färssåsen, täck med resterande aubergineskivor och bred ut bechamelsåsen ovanpå. Grädda i förvärmad ugn på 180 °C (fläkt) i ca. 20 minuter tills den är gyllenbrun.

Steg 5

ervera moussakan i portioner på tallrikar och garnera med koriander.